vinetur

GUGA se presenta en Madrid como un restaurante que quiere ser cena, espectáculo y punto de encuentro

El espacio de Nômade Temple mezcla cocina italiana y rioplatense con música en directo y sobremesa larga

viernes 27 de noviembre de 2026



El restaurante GUGA, integrado en Nômade Temple Madrid, celebró este jueves, 26 de noviembre, su presentación pública en Madrid con una velada en la que reunió a invitados del cine, la moda, el diseño, la televisión y la música. El acto tuvo lugar en el espacio que ocupa el local en la calle del Caballero de Gracia, 11, y sirvió para dar visibilidad a un proyecto que abrió sus puertas en septiembre.

Entre los asistentes figuraban Paco León, María León, Mario Vaquerizo, Topacio Fresh, Lázaro Rosa-Violán, Laura Ponte, Eugenia Osborne, Jon Sistiaga, Pablo Erroz, José Lamuño y Luis Gerardo Méndez, entre otros nombres vinculados a la vida cultural y social madrileña. La convocatoria también reunió a perfiles del ámbito gastronómico y creativo, en una noche planteada alrededor de la mesa, la música y las actuaciones en directo.

La velada comenzó con una cena en el propio restaurante y continuó con varias intervenciones artísticas. Durante la noche se interpretó un fragmento de La traviata desde la cocina del local y, más tarde, actuó Venedita Von Däsh con una propuesta de burlesque. Tras la cena, la celebración se trasladó a Say No More, el espacio musical situado dentro de Nômade Temple Madrid.

GUGA está dirigido por Guga Pereyra, dueño y anfitrión del proyecto. En palabras del propio Pereyra, “la esencia de este lugar es que sea casa, arte, buena mesa y buenos amigos. Y esta noche ha sido un gran ejemplo”. La empresa sitúa ese planteamiento en una fórmula que busca unir restauración, encuentro social y programación cultural en un mismo espacio.

Según explican los responsables del restaurante, la cocina de GUGA parte del cruce entre tres tradiciones de mesa: la italiana, la argentina y la uruguaya. En la carta conviven recetas italianas y producto de parrilla rioplatense, con referencias como el vitello tonnato, varias pastas y el bife ancho a la parrilla. La idea, añaden, pasa por una comida pensada para compartir y alargar la sobremesa, más que por un servicio de pasos cerrados.

La empresa vincula el origen del restaurante a reuniones entre amigos en Punta del Este, de las que después surgió el proyecto madrileño. Ese recorrido explica, según sus responsables, tanto el nombre del local como parte de su identidad. El restaurante

toma el nombre de Pereyra y lo lleva a un formato que mezcla cocina, fuego y programación nocturna dentro del complejo Nômade Temple Madrid.

La presentación del jueves tuvo también una función de puesta de largo ante la escena madrileña después de los primeros meses de actividad. Desde su apertura en septiembre, GUGA ha operado como una de las apuestas gastronómicas del grupo en el centro de la capital. El acto de esta semana buscó dar a conocer ese posicionamiento con una cita dirigida a invitados vinculados a sectores con peso en la vida social de la ciudad.

Nômade Temple Madrid agrupa distintos espacios bajo una misma marca, y GUGA ocupa dentro de esa estructura el papel de restaurante. La continuidad de la noche en Say No More refuerza esa relación entre restauración y oferta musical que la compañía quiere asociar al complejo. En ese sentido, la presentación no se limitó a una cena de invitados, sino que mostró cómo pretende funcionar el proyecto cuando se combinan servicio de sala, cocina, música y espectáculo.

En Madrid, este tipo de aperturas suelen tener una doble lectura: por un lado, sirven para presentar una propuesta gastronómica; por otro, marcan el lugar que el negocio quiere ocupar en la agenda social de la ciudad. En el caso de GUGA, la lista de invitados y el formato elegido apuntan a esa segunda dimensión, con un modelo que no se centra solo en la mesa, sino también en la experiencia completa de la noche.

El restaurante opera en la calle del Caballero de Gracia, 11, dentro de Nômade Temple Madrid, con servicio de martes a sábado. Su horario es de 13.00 a 16.00 para las comidas y de 20.00 a 00.00 para las cenas.